

COOKIES SALES EN 2 VERSIONS

COMTE ET NOISETTES - MIMOLETTE ET LARDONS

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 1 heure



Ingrédients

Pâtes à cookies

100 g de beurre demi-sel

150 g de farine

2 œufs

1/2 sachet de levure chimique

Poivre

150 g de comté

70 g de noisettes

3 branches de thym frais effeuillées

50 g de noisettes en poudre

150 g de mimolette

80 g de lardons

1 cuillère à café de sésame noir

Commencez par réaliser la pâte à cookies.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et 3 tours de moulin à poivre. Incorporez les œufs, le beurre fondu et bien mélanger. Coupez le pâton en deux pour réaliser les 2 versions.

Cookies comté et noisettes

Hachez grossièrement les noisettes, râpez le comté, effeuillez le thym et mélangez avec une des boules de pâte.

Cookies mimolette et lardons

Râpez grossièrement la mimolette, ajoutez les lardons, mélangez avec l'autre boule de pâte.

Réservez les 2 boules au réfrigérateur 1 h.

Préchauffez le four à 180°C. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé. Faites des boules de toutes tailles avec les deux pâtes à cookies, parsemez de sésame celle à la mimolette et mettez au four pour 15 mn.

Astuce : pour réaliser d'autres versions salées, vous pouvez utiliser du chèvre/miel et romarin, cantal et noix.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel